



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1 "LAIT ET BOISSONS LACTÉES"
ET SES SOUS-CATÉGORIES

Préparé par la Nouvelle-Zélande avec l'assistance de l'Argentine, l'Autriche, le Brésil, le Canada, l'Union européenne, la Grèce, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, Mexico, les Pays-Bas, la Norvège; la Fédération russe, les États-Unis d'Amérique, le Conseil européen de l'industrie chimique (CEFIC), la Fédération Européenne des ingrédients alimentaires de spécialités (ELC), le conseil international des associations des boissons (ICBA), le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie International (ICGMA), la Fédération Internationale de Laiterie (FIL), le Conseil international pour les additifs alimentaires international (IFAC), l'Association des Yaourts et Laits Fermentés Vivants (YLFA)

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1. "lait et boissons lactées" et ses sous-catégories (Annexe 1) sont invités à le faire avant **le dimanche 31 janvier 2016** à l'adresse suivante: Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc), et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: Codex@fao.org).

Structure pour les observations soumises: Afin de faciliter la compilation des documents et préparer un document avec des observations plus utile, les membres ainsi que les observateurs sont invités à fournir leurs observations sous la forme d'un fichier Word.

Généralités et objectif

1. Lors de sa 47^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA47), s'est tenu à Xi'an (Chine) en mars 2015, est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle Zélande et travaillant en anglais uniquement afin de : préparer un avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 "lait et boissons lactées" et ses sous-catégories pour la distribution des observations à l'étape 3 et examen lors de sa prochaine session¹.
2. Une activité sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires au sein de ces catégories alimentaires sera entreprise par le CCFA après l'achèvement de la révision des catégories.
3. Ce nouveau travail a été approuvé par CAC38².
4. Travail se rapportant à la catégorie d'aliments 01.1 et ses sous catégories dans la NGAA s'est effectué sans discussion outre jusqu'à ce que ce travail soit achevé.

Questions à aborder

5. Les questions à aborder ont été identifiées dans le document de discussion présenté à CCFA47 (CX/FA 15/47/12).
 - i) Les conflits entre la définition de "lait" dans la *Norme générale pour l'emploi des termes laitiers* (CODEX STAN 206-1999) et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature))³.

¹ [REP 15/FA](#), para. 92

² [REP15/CAC](#) para. 87 et Annexe VI

- ii) Le système actuel de catégorie d'aliments (FCS) et les descripteurs n'abordent pas:
- a. Lait nature reconstitué: Le lait reconstitué nature est répertorié dans le descripteur pour la catégorie d'aliments mère 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))⁴, mais n'est pas couvert par l'une des sous catégories pertinentes. Le lait reconstitué nature n'est pas du babeurre, donc il n'est pas à sa place dans la sous-catégorie 01.1.1.2 (Babeurre (nature)). Le lait reconstitué nature n'est pas répertorié dans la sous-catégorie 01.1.1.1 (Lait (nature)) et il semble y avoir une différence dans le besoin technologique pour les additifs alimentaires entre le lait (nature) et le lait reconstitué nature.
 - b. Lait recombéné nature et autre produits laitiers natures (non-aromatisés): Dans le système de catégorie d'aliments actuel de la NGAA, le lait recombéné nature et autres produits laitiers natures (non aromatisés) seraient adaptés à la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées). Toutefois, ces aliments ne seraient pas adaptés à aucune des sous catégories de cette catégorie d'aliments mère.

6. La classification d'autres produits laitiers nature (non-aromatisés) tels que le lait à faible teneur en lactose et le produit laitier avec les propriétés organoleptiques modifiées devraient être éclaircis.

7. On devrait noter qu'aucun des produits mentionnés ci-dessus (par ex. lait reconstitué nature, lait recombéné nature, lait réduit en lactose et produit laitier avec des propriétés organoleptiques modifiées) sont couvertes par les normes de produits Codex.

Principes utilisés lors de l'examen des questions ⁵

- i. Les principes du système de catégorie d'aliments (FCS) ainsi que stipulés dans la section 5 du Préambule à la NGAA devraient être suivis.
- ii. Les catégories d'aliments devraient être alignées avec les produits laitiers actuellement trouvés dans le commerce international tant que possible.
- iii. "Le lait reconstitué" dans la NGAA devrait être modifié en "lait reconstitué, lait recombéné".
- iv. Les additifs alimentaires, là ou autorisés, peuvent être ajoutés à produit "nature" dans les catégories d'aliments à l'étude.
- v. Les vitamines et minéraux qui sont des additions obligatoires dans la législation nationale devraient être ajoutés à "produit laitier nature". Les vitamines et minéraux (qui sont des additions volontaires) peuvent être ajoutés au produit laitier "nature". Toutefois, des autorisations spécifiques pour ajouter des vitamines et des minéraux sont en dehors de l'objectif du CCFA.
- vi. Les catégories d'aliments de la NGAA ainsi que les descripteurs ne devraient pas être utilisés pour des fins d'étiquetage ⁶
- vii. Le lait sera modifié et sera toujours identifié en tant que "lait" plutôt que en tant que "produit laitier" conservant avec la section 4 du CODEX STAN 206-1999, par ex, la modification de la quantité de gras ou de protéine (en notant uniquement que la protéine totale puisse être modifiée mais n'altérant pas la proportion de caséine dans le lactosérum).
- viii. Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, ne contient pas de fruits, de légumes ou autres ingrédients non laitiers, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes (*descripteur actuel pour la catégorie d'aliments 01.0 sous examen pour révision*).

Révisions proposées aux catégories d'aliments pour examen à CCFA48

8. Figure A, présente la proposition pour le CCFA à examiner. C'est une version modifiée de la Figure B contenue dans [CX/FA 15/47/12](#), prenant en compte les observations faites lors du CCFA47 et celles des membres du GTE. Il applique des principes du système de catégorie d'aliments en particulier, sa nature hiérarchique comme appliquée aux dispositions pour les additifs alimentaires. Les retraits proposés sont montrés en caractères biffés et les additions sont en caractères gras.

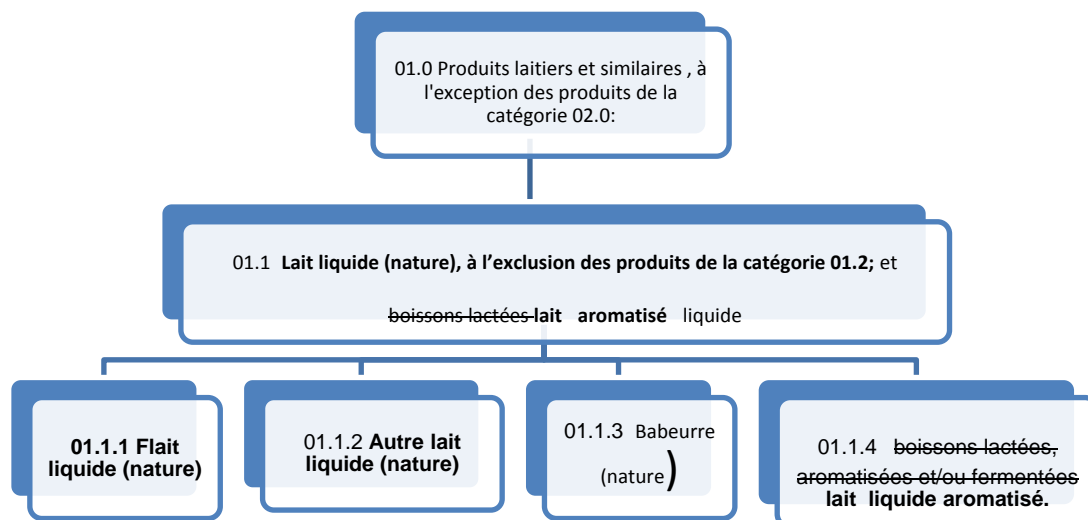
³ Le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1.1 (Lait (nature)) lit comme suit: "Lait liquide obtenus des animaux de traite (par ex. vaches, brebis, chèvres, bufflonne). Le lait est généralement traité thermiquement par pasteurisation, température ultra élevée (UHT) traitement ou stérilisation. Inclut les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matière grasse et entier.

⁴ Le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre (nature)) suit ce qui suit: "Comprend les produits liquides natures uniquement. Comprend le lait reconstitué qui contient uniquement des ingrédients laitiers."

⁵ Points i – v ont été antérieurement présentés dans CX/FA 14/46/11.

⁶ Le Préambule à la NGAA (CODEX STAN 192-1995), Section 5 (Système de catégorie alimentaire).

Figure A: Révisions proposées aux catégories d'aliments



9. Les principaux effets des révisions proposées aux catégories d'aliments sont:

- (i) Renumerotation de plusieurs catégories d'aliments; et
- (ii) Introduction d'une nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 Autre lait liquide (nature)

Cette catégorie autorise le placement correct de certains produits laitiers nature, reconnaissant que certains produits laitiers nature sont déjà inclus dans la catégorie d'aliments 01.2 et reconnaît le besoin technologique pour l'emploi des additifs alimentaires dans le lait reconstitué nature, le lait recombinaison, et le lait avec des vitamines et minéraux ajoutés en autorisant les dispositions pour l'emploi des additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.2.

10. La proposition aussi:

- (i) Inclut le lait cru dans le descripteur pour la catégorie d'aliments 01.1 mais stipule qu'il ne contiendra pas d'additifs alimentaires. Celui-ci reconnaît le besoin pour les descripteurs de couvrir tous les produits inclus dans CODEX STAN 206-1999.
- (ii) emploie les termes "lait liquide" et "lait liquide autre" plutôt que "lait" ou "produits laitiers".

Ainsi qu'indiqué dans l'historique, ceci prend en compte les opinions exprimées dans CCFA47 (REP 15/FA, para. 88) le terme « produits laitiers liquides » tel que proposé serait ambigu car la définition de « lait » dans la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (GSUDT) (CODEX STAN 206-1999) prévoit l'ajout ou l'extraction de composants du lait. Ceci prend en compte le Préambule de la NGAA, section 5b) qui indique que "Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés" et la section 4 du CODEX STAN 206-1999, qui stipule que les aliments définis comme "produits laitiers" dans la section 2 de cette norme peuvent être appelés "lait" si de tels produits sont mis en vente en tant que tel, et s'il n'y a pas de risque d'erreur ou de confusion pour le consommateur. Le lait liquide est commercialisé internationalement en tant que *lait* et n'est pas dénommé *produit laitier*.

- (iii) emploie le terme *lait liquide aromatisé*, ce qui permet d'éviter des problèmes suite à l'absence de définition du terme "lacté". Le terme aromatisé est utilisé pour couvrir à la fois l'aromatisant et les ingrédients ajoutés ou les aliments qui fournissent de l'arôme, par ex. dans le nom "lait liquide aromatisé".

Produit laitier composé

11. Le groupe de travail électronique a examiné une proposition pour un nom alternatif "Lait reconstitué, lait liquide recombinaé (nature) et lait composé non aromatisé" pour la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2. Un certain nombre de membres ont soutenu la proposition. Toutefois, d'autres ont indiqué que cela impliquerait que le lait reconstitué, le lait liquide recombinaé (nature) ainsi que le lait composé non aromatisé seraient les uniques produits laitiers à être inclus dans cette catégorie d'aliments lorsque la catégorie d'aliments est plus large que ces trois produits. Un certain soutien existait afin d'inclure ceux-ci comme exemples dans le descripteur plutôt que le titre de la catégorie d'aliments.

12. Selon le CODEX STAN 192-195, un produit laitier composé est un produit dans lequel le lait, les produits laitiers ou les constituants du lait constituent une part essentielle en termes de quantité dans le produit final, tel que consommé à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait.

DÉTAILS DES RÉVISIONS PROPOSÉES AU SYSTÈME DE CATÉGORIE DES ALIMENTS

13. CX/FA 15/47/12 contenait des révisions proposées au système des catégories d'aliments. Celui-ci a été révisé en prenant en compte les observations faites lors du groupe de travail électronique. Par exemple, le terme de "produits" a été retiré.

14. Afin d'éviter toute confusion entre les catégories d'aliments proposées et actuelles, les catégories d'aliments nouvelles ou modifiées ont ajouté le texte qui apporte des clarifications en [entre crochets]. Par exemple, la catégorie d'aliments proposée 01.1.2 Babeurre (nature) est désignée comme 01.1.3 Babeurre (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.2]. Ce texte entre crochets pourra alors être supprimé lorsque le travail sera achevé.

15. Les retraits proposés sont montrés en caractères biffés et les additions sont en caractères **gras**. Une explication relative aux modifications a été introduite afin d'aider les débats et ne fait pas partie des révisions proposées.

SYSTÈME DE CATÉGORIE D'ALIMENTS**PARTIE 1: Système de catégorie d'aliments**

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

01.1 Lait liquide (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.2 et ~~boissons lactées lait liquide aromatisé~~

01.1.1 Lait et babeurre (nature)

n° 01.1.1 (Lait (nature))

~~01.1.1.2 Babeurre (nature)~~

~~01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)~~

01.1.1 Lait liquide (nature) [actuellement 01.1.1.1]

01.1.2 Autre lait liquide (nature) [nouvelle sous-catégorie]

01.1.3 Babeurre (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.2]

01.1.4 Lait liquide aromatisé [actuellement 01.1.2]

PARTIE II: Descripteurs de la catégorie d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne). Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé, **ce qui signifie qu'il n'a pas d'aromatisant ajouté**, ou autre ingrédients non lactés **qui confèrent de l'arôme, mais peuvent inclure d'autres additifs alimentaires** ~~n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes.~~ Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

16. Explication: De nombreux membres du GTE ont noté que la révision de la catégorie d'aliments 01.0 ne fait pas partie du champ de travail du groupe de travail électronique. D'autres ont compris que le champ de travail du GTE comprendrait la révision de la catégorie d'aliments 01.0 ainsi que cela est décrit dans CX/FA 15/47/12 et que la révision de son titre et/ou descripteur pourrait être proposée en tant que modifications importantes pouvant résulter de la révision des titres et/ou descripteurs de ses sous-catégories. Par conséquent, le GTE recommande au CCFA d'examiner les modifications proposées à cette catégorie d'aliments.

17. Les mots "qui confèrent de l'arôme" suivant "...ou les ingrédients non lactés" indiquent clairement que les additifs alimentaires qui ne confèrent pas de l'arôme doivent être ajoutés aux produits nature.

18. La formulation "n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers sauf autorisés par les normes correspondantes" peut être interprétée comme excluant tous les additifs alimentaires dans les produits "nature" couverts par la catégorie d'aliments 01.0 mais non soumis à une norme Codex. Par conséquent, ces mots devraient être retirés, puisque l'emploi de certains additifs alimentaires est justifié technologiquement dans beaucoup des produits nature couverts par la catégorie d'aliments 01.0 qui ne sont pas soumis à la norme Codex. En outre, la seule norme Codex qui s'applique aux produits couverts par la catégorie d'aliments mère 01.0 est la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003), qui n'autorise pas les aromatisants ou les aliments qui confèrent l'arôme dans les produits nature qui sont inclus dans cette norme. Ceci soutient le retrait de la phrase "sauf autorisés par les normes correspondantes."

01.1 Lait liquide (nature), à l'exclusion des produits de la catégorie 01.2; et boissons lactées, lait aromatisé liquide

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier à l'exception des produits fermentés nature et les produits emprésurés nature de la catégorie d'aliments 01.2. Les laits liquides natures sont "des produits laitiers" tels que définis dans CODEX STAN 206-1999, et sont obtenus par la transformation du lait, et peuvent contenir des aliments additifs et autres ingrédients nécessaires de façon fonctionnelle pour la transformation.⁷ Lait cru ("le lait" tel que défini dans CODEX STAN 206-1999) ne contiendra aucun additif alimentaire.

19. Explication: Le lait cru est inclus dans cette catégorie mais est exclu de ceux contenant des additifs alimentaires. "le lait cru est un lait liquide obtenu d'animaux de traite (par ex. vaches, moutons, chèvres, bufflonne) sans rien y ajouter ou en soustraire, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur." Ce produit correspond à la définition Codex du "lait".⁸ Toutefois, tous les produits dans la catégorie d'aliments 01.1 sont transformés plus avant et peuvent comprendre des additifs alimentaires.

20. Selon un point de vue différent, l'introduction du lait cru dans cette catégorie d'aliments n'est pas appropriée. Puisque le lait cru n'est pas commercialisé internationalement, il n'est pas nécessaire d'inclure le lait cru dans la NGAA. Si c'est le cas, le lait cru doit être exclu pour indiquer clairement que ces catégories d'aliments ne comprennent pas "le lait" ainsi que défini dans CODEX STAN 206-1999.

21. Beaucoup de membres du GTE ont noté que la NGAA devrait autoriser l'inclusion de tous les aliments dans la catégorie d'aliments, y compris le lait cru dans ce cas. Par conséquent, même s'il n'est pas commercialisé en grandes quantités, le lait cru devrait être inclus mais il devrait être stipulé explicitement qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le lait cru, comme défini dans CODEX STAN 206-1999.

22. Comme indiqué auparavant dans ce document, le lait liquide est commercialisé internationalement en tant que lait et non pas en tant que produit laitier.

01.1.1 Lait liquide (nature) [actuellement 01.1.1.1]

Lait liquide obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). ~~Le lait est en général traité à la chaleur~~ Le lait est en général traité à la chaleur par **qui a été transformé**. Inclut la pasteurisation, le traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation et **lait homogénéisé, gras et/ou protéique ajusté**. [Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.]

Explication

23. On propose de remplacer le terme "traité thermiquement" par "transformé", parce que le lait liquide peut être traité thermiquement, il peut aussi subir d'autres procédés comme la microfiltration.

⁷ Norme générale pour l'utilisation des termes laitiers CODEX STAN 206-1999), Section 2.2.

⁸ Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), Sections 2.1 et 4.2.1.

24. Le descripteur répertorie les produits à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matière grasse et entier afin d'indiquer clairement que cette catégorie d'aliments comprend ces aliments, comme le faisait le descripteur original de la catégorie d'aliments 01.1.1.1. Certains membres du GTE ont noté que les termes sont généralement utilisés de façon internationale et sont reconnus par les consommateurs et devraient être retenus dans le descripteur comme exemples. On propose puisque ces laits sont déjà couverts par la phrase "graisses et protéines qui peuvent être ajustées peuvent être retirées mais ont été inclus dans les crochets pour examen par le CCFA.

25. On doit reconnaître que cette catégorie d'aliments demandera certains additifs alimentaires qui sont nécessaires pour la stabilisation de l'UHT ou les laits liquides stérilisés. La restriction de certains additifs alimentaires aux produits spécifiques inclus dans cette catégorie d'aliments peut être indiquée clairement à travers l'annexe d'une note à une disposition spécifique pour cet additif alimentaire.

01.1.2 Autres laits liquides (nature) [proposé en tant que nouvelle sous-catégorie]

Inclut tout le lait liquide nature, à l'exception des produits des catégories d'aliments 01.1.1 (Lait liquide (nature)), 01.1.3 (Babeurre (nature)), et 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature)). Inclut les laits recombinaés liquides nature, les laits liquides reconstitués nature, les laits liquides avec des vitamines non aromatisées et enrichis en minéraux, produits laitiers pauvres en lactose, produit laitier nature avec des propriétés organoleptiques modifiées et boissons à base de lait nature.

Explications:

26. La nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 exclut spécifiquement les produits nature dans la catégorie d'aliments 01.2, lait liquide nature défini dans la catégorie d'aliments 01.1.1, et babeurre (0.1.1.3). Cette catégorie devrait inclure des produits dérivés du lait nature. "Le produit laitier nature avec des propriétés organoleptiques modifiées" peut être retiré puisqu'il se réfère uniquement à la texture modifiée, la sensation en bouche, l'épaisseur ou similaire, et non pas arôme, gout, aromatisant puisque ce sont des produits nature. Le besoin peut exister d'indiquer clairement le sens de "à base de lait".

27. Notez que les produits dans la catégorie d'aliments 01.2 sont déjà exclus dans cette catégorie par l'exclusion dans la catégorie d'aliments plus importante, 01.1.

28. Il existait un consensus général au sein du GTE que le lait à teneur réduite en lactose, pourrait être placé dans la catégorie d'aliments 01.1.2 (Autre lait (nature)) plutôt que dans la catégorie d'aliments 13.3 (Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)). Certains membres du GTE ont noté que le lait à teneur réduite en lactose est généralement consommé par des individus avec une certaine intolérance au lactose et par conséquent devrait être placé dans la catégorie d'aliments 13.3.

29. Le placement du lait à teneur réduite en lactose dans la catégorie d'aliments 01.1.2 est préféré parce que son ingrédient principal et caractérisant est le "lait", et par conséquent il serait inadapté de le déplacer vers la catégorie d'aliments 13.3. Le lait à teneur réduite en lactose fait partie de la définition du "produit laitier" comme répertorié dans CODEX STAN 206-1999, paragraphe 2.2: "Le produit laitier est un produit obtenu par tout traitement du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et d'autres ingrédients fonctionnellement nécessaires pour le traitement." Même si le lait à teneur réduite en lactose est destiné aux individus avec une intolérance au lactose, il est plus largement utilisé par la population générale comme un équivalent strict équivalent au lait. Également, les additifs alimentaires qui peuvent être utilisés ou nécessaires dans le lait à teneur réduite en lactose seraient similaires à ceux qui peuvent être utilisés ou être nécessaires dans les autres produits couverts par cette catégorie d'aliments et probablement très différents de ces additifs alimentaires qui pouvaient être utilisés ou sont nécessaires dans cette catégorie d'aliments 13.3. Les laits à teneur en lactose en outre ne sont pas destinés à la consommation uniquement sous supervision médicale ainsi que spécifiés dans le descripteur de la catégorie d'aliments 13.3.

01.1.3 Babeurre (nature) [renumérotée - actuellement 01.1.1.2]

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture). Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

30. **01.1.4 Lait liquide aromatisé, Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum): [renuméroté - actuellement 01.1.2]:**

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation fermentées ou non fermentées à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, **avec des aromatisants et des ingrédients alimentaires qui confèrent de l'arôme** à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel).

Explication

31. Cette catégorie d'aliments contient uniquement des produits avec de l'aromatisant ou ingrédients aromatisés ou d'aliments qui fournissent de l'arôme et inclut des produits aromatisés et fermentés. Les produits fermentés nature sont inclus dans la catégorie d'aliments 01.2.

32. Le mot "aromatisé" dans le titre de la catégorie d'aliments 01.1.4 est suffisant et pour des questions de cohérence avec la catégorie d'aliments 01.1, les mots "fermenté ou non-fermenté" peuvent être déplacés du descripteur plutôt qu'inclus dans le titre.

33. Fondé sur une proposition de l'IDF, des points de vue ont été sollicités afin de savoir si les produits tels que les laits en poudre aromatisés, exception faite des poudres de cacao, devraient être introduits dans 01.1.4 lait liquide aromatisé, puisqu'ils ne semblent pas être adaptés à une autre catégorie de la NGAA. La plupart des membres du GTE sont convenus que les poudres ne s'adaptent pas à une catégorie d'aliments pour les laits liquides. De nombreux membres ont suggéré que les poudres pourraient être placées dans un aliment dans une sous-catégorie dans la catégorie d'aliments 1.5 Lait en poudre. Les propositions afin de modifier 1.5 pourraient être examinées ne relèvent pas probablement pas du mandat du GTE.

MODIFICATIONS IMPORTANTES AUX TITRES ET/OU DESCRIPTEURS DE CERTAINES CATEGORIES D'ALIMENTS BASEES SUR LA PROPOSITION REVISEE CI-DESSUS

01.2. Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Inclut tous les produits nature **fermentés et emprésurés** à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier à l'**exclusion du babeurre qui est inclus dans 01.1.3. Babeurre (nature)** Les produits aromatisés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).

Explication

34. Il n'est pas inhabituel dans la NGAA d'exclure une catégorie d'aliments aromatisée dans laquelle le titre de la catégorie d'aliments couvre uniquement les aliments nature. Par conséquent il n'est pas nécessaire d'exclure spécifiquement la catégorie d'aliments 01.1.2 (proposé d'être 01.1.4) dans le titre et descripteur. Les révisions proposées à la catégorie d'aliments 01.1.4 indiquent clairement que celle-ci couvre uniquement le lait aromatisé et la catégorie d'aliments 01.2 couvre uniquement les produits nature.

01.4 Crème (nature) et produits similaires:

La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait. Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi liquides et semi solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories ~~01.1.2~~ **01.1.4** (boissons) et 01.7 (desserts).

01.4.3 (Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie sous l'effet des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (~~01.1.1.2~~ **01.1.3**)).

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. [...]

Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**, et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers:

Cette grande catégorie est divisée en deux catégories subsidiaires: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). ~~Les boissons à base de lait~~ **Le lait liquide aromatisé** est inclus dans ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao :

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

RÉVISIONS IMPORTANTES DANS L'APPENDICE DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

35. Par suite des révisions proposées aux catégories d'aliments de la NGAA, l'Appendice au tableau 3 de la NGAA aura besoin d'être modifié pour refléter les révisions à la liste actuelle de la catégorie d'aliments 01.1.1 (Lait et babeurre (nature) (à l'exclusion du babeurre traité thermiquement) dans l'Annexe. Les propositions suivantes sont fondées sur la révision des catégories d'aliments, comme indiquées dans la Figure A, ci-dessus.

APPENDICE AU TABLEAU 3

Numéro de catégorie **Catégorie d'aliments**

~~01.1.1.1 Lait et babeurre (nature)) (A L'EXCLUSION DU BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)~~

01.1.1 Lait liquide (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.1]

01.1.2 Autre lait liquide (nature) [nouvelle sous-catégorie]

01.1.3 Babeurre (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.2] (A L'EXCLUSION DU BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie ~~01.1.2~~ **1.1.4]**

36. Notez que les mots qui sont entre crochets "à l'exception des produits de la catégorie ~~01.1.2~~ 01.1.4" comme le mot "nature"exclut les aliments dans la catégorie d'aliments 01.1.4 comme ceux-ci sont aromatisés.

MODIFICATIONS IMPORTANTES DANS L'APPENDICE C DE LA NGAA**RÉFÉRENCE CROISÉE DES ALIMENTS CODEX NORMALISÉS AVEC LE SYSTÈME DE CATÉGORIE D'ALIMENTS UTILISÉ POUR L'ÉLABORATION DE LA NGAA**

N° de la norme	Titre de la norme Codex	Cat.d'aliments N°.
243-2003	Laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature ou aromatisé, traité thermiquement ou non traité thermiquement)	01.1.2. 01.1.4.

RECOMMANDATIONS

37. Que le Comité examine la catégorie d'aliments proposée 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories, ainsi que les modifications importantes telles que présentées dans l'Annexe 1.

Appendice 1

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1 "LAIT ET BOISSONS LACTÉES"
ET SES SOUS-CATÉGORIES**

(N14-2015)

(à l'étape 3)

Note: Le nouveau texte est présenté en **caractères gras et surlignés**; les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~.

PARTIE I: Système de la catégorie d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

01.1 Lait liquide (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.2 et boissons lactées lait liquide aromatisé

~~01.1.1 (Lait et babeurre (nature)~~

~~n° 01.1.1 (Lait (nature)~~

~~01.1.1.2 Babeurre (nature)~~

~~01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)~~

01.1.1 Lait liquide (nature) [actuellement 01.1.1.1]

01.1.2 autre lait liquide (nature) [nouvelle catégorie]

01.1.3 Babeurre (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.2]

01.1.4 lait liquide aromatisé [actuellement 01.1.2]

PARTIE II: Descripteurs de la catégorie d'aliments

01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0:

Inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait d'animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne). Dans cette catégorie, un produit est dit « nature » lorsqu'il n'est pas aromatisé **ce qui signifie qu'il n'a pas d'aromatisant ajouté**, ne contient pas d'ingrédients non laitiers **qui confère de l'aromatisant, mais peut comprendre d'autres additifs alimentaires**, n'est pas mélangé avec d'autres ingrédients non laitiers, sauf autorisés par les normes correspondantes. Les analogues sont des produits dans lesquels les matières grasses du lait ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des huiles végétales.

01.1 Lait liquide (nature), à l'exclusion des produits de la catégorie 01.2; et boissons lactées, lait aromatisé liquide

Inclut tous les produits laitiers liquides nature ou aromatisés **qui sont** à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier **à l'exclusion de produits fermentés nature et produits laitiers emprésurés de la catégorie d'aliments 01.2. Les laits liquides natures sont "des produits laitiers" tels que définis dans CODEX STAN 206-1999, et sont obtenus par la transformation du lait, et peuvent contenir des aliments additifs et autres ingrédients nécessaires de façon fonctionnelle pour la transformation.**⁹ **Lait cru ("le lait" tel que défini dans CODEX STAN 206-1999) ne contiendra aucun additif alimentaire.**

01.1.1 Lait liquide (nature) [actuellement 01.1.1.1]

Lait liquide **nature** obtenu à partir d'animaux de traite (tels que, vaches, brebis, chèvres, bufflonne). ~~Le lait est en général traité à la chaleur~~ **qui a été transformé. Inclut le lait pasteurisé, avec un traitement à ultra haute température (UHT) ou stérilisation et homogénéisé, gras et /ou au lait ajusté protéique.** [Inclut le lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses ou entier.]

⁹ Norme générale pour l'utilisation des termes laitiers CODEX STAN 206-1999), Section 2.2.

01.1.2 Autres laits liquides (nature) [proposé en tant que nouvelle catégorie]

Inclut le lait liquide nature, à l'exclusion des produits des catégories d'aliments 01.1.1 (Lait liquide (nature)), 01.1.3 (Babeurre (nature)), et 01.2 (produits laitiers fermentés et emprésurés (nature)). Inclut les laits liquides recombinaison nature, les laits liquides reconstitués nature, la vitamine non aromatisée et les laits liquides enrichis de minéraux, les produits laitiers pauvres en lactose, produit laitier nature avec des propriétés organoleptiques modifiées et des boissons lactières nature.

01.1.3 Babeurre (nature) [renumérotée - actuellement 01.1.1.2]

Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses lactières qui reste après la préparation du beurre (c'est-à-dire, le barattage du lait fermenté ou non fermenté et de la crème). Le babeurre est aussi produit par fermentation de lait écrémé liquide, soit par acidification spontanée grâce à l'action de bactéries acidifiantes ou aromatisantes, ou par inoculation de lait chauffé par des cultures pures de bactéries (babeurre de culture). Le babeurre peut être pasteurisé ou stérilisé.

01.1.4 Lait aromatisé liquide, Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) [renuméroté actuellement 01.1.2]:

Inclut toutes les boissons prêtes à la consommation à base de lait liquide aromatisé et leurs préparations, **avec des aromatisants et des ingrédients alimentaires qui confèrent de l'arôme** à l'exclusion des préparations pour cacao (préparations sucrées à base de cacao, catégorie 05.1.1). Par exemple: chocolat chaud, boissons maltées au chocolat, yogourt à boire aromatisé à la fraise, boissons aux ferments lactiques, et lassi (liquide obtenu en fouettant le caillé provenant de la fermentation lactique de lait, et en le mélangeant avec du sucre ou un édulcorant artificiel).

PARTIE III: Modifications importantes aux titres et/ou descripteurs de certaines catégories d'aliments basées sur la proposition révisée ci-dessus.

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)

Inclut tous les produits nature à base de lait écrémé, partiellement écrémé, à faible teneur en matières grasses et entier, **à l'exclusion du babeurre qui est inclus dans 01.1.3 Babeurre (nature)**. ~~Les produits avec des aromatisants ajoutés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 (boissons) et 01.7 (desserts).~~

01.4 Crème (nature) et produits similaires:

La crème est un produit laitier liquide, à teneur relativement élevée en matière grasse par rapport au lait. Inclut la crème (nature) et les produits similaires liquides, semi liquides et semi solides. Les produits à base de crème aromatisés appartiennent aux catégories ~~01.1.2~~ **01.1.4** (boissons) et 01.7 (desserts).

01.4.3 (Crème épaisse (nature):

Crème visqueuse épaissie sous l'effet des enzymes coagulantes du lait. Inclut la crème aigre (crème soumise à fermentation lactique obtenue selon méthodes décrites pour le babeurre (~~01.1.1.2~~ **01.1.1.3**))

05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao:

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao [...]

Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; poudre de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**, et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

14.0. Boissons, à l'exclusion des produits laitiers:

Cette grande catégorie est divisée en deux catégories subsidiaires: boissons sans alcool (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Les boissons à base de lait Le lait liquide aromatisé est inclus dans la catégorie ~~01.1.2~~ **01.1.4**.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao:

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés. Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino) Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie 04.1.2 **01.1.4**, et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1

PARTIE IV: Révisions subséquentes à l'Appendice au tableau trois de la NGAA

APPENDICE AU TABLEAU 3

Numéro de catégorie	Catégorie d'aliments
01.1.1	Lait et babeurre (nature) A L'EXCLUSION DU BAEURRE TRAITEE THERMIQUEMENT
01.1.1	Lait liquide (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.1]
01.1.2	Autre lait liquide (nature) [nouvelle sous-catégorie]
01.1.3	Babeurre (nature) [renuméroté - actuellement 01.1.1.2] (A L'EXCLUSION DU BAEURRE TRAITEE THERMIQUEMENT)

01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), [à l'exception des produits de la catégorie 04.1.2 **01.1.4**]

PARTIE V: Modifications importantes à l'annexe C de la NGAA

RÉFÉRENCE CROISÉE DES ALIMENTS CODEX NORMALISÉS AVEC LE SYSTÈME DE CATÉGORIE D'ALIMENTS UTILISÉ POUR L'ÉLABORATION DE LA NGAA

N° de norme	Titre norme Codex	Cat. D'aliments N°.
243-2003	laits fermentés (boissons à base de lait fermenté, nature ou aromatisé, traité thermiquement ou pas traité thermiquement).	04.1.2. 01.1.4.